

 Pour des vins intensément fruités



SafCeno™ HD A54

INGREDIENTS

Levure (Hybride *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces bayanus*), Emulsifiant : E491 (monostéarate de sorbitane)

ORIGINE

SafCeno™ HD A54 est issue d'un programme d'hybridation mené par la R&D Lesaffre. L'objectif de cette sélection est de surexprimer les esters / alcools supérieurs floraux et fruités tout en garantissant un profil fermentaire net pour les vins jeunes à structure légère.

CARACTÉRISTIQUES OENOLOGIQUES

Aptitudes fermentaires

- **Phénotype Killer**
- Force d'implantation modérée
- Latence modérée avec **cinétique régulière**, moyenne à rapide
- **Bonne tolérance à l'alcool : jusque 15% v/v**
- **Température optimale de fermentation : 14-30°C**
- Bonne assimilation du fructose
- Besoins modérés en azote assimilable : ratio $\frac{\text{Nass (mg/L)}}{\text{Sucres initiaux (g/L)}} \geq 0,8$

Aptitudes métaboliques

- Consommation d'acide malique faible à modérée et maintien d'une **acidité totale du vin élevée**
- Production moyenne à élevée de glycérol
- Production modérée d'acidité volatile **et très faible d'acétaldéhyde**
- Production modérée de H₂S et **très faible production / combinaison de SO₂**
- **Production très élevée de 2-phényléthanol et d'acétate d'isoamyle**
- Libération importante de beta-damascénone

SUGGESTIONS D'APPLICATION

- **Pour des vins blancs et rosés, technologiques marqués par d'intenses notes amyliques**

Grâce à sa production élevée d'acétate d'isoamyle / alcool isoamylique et d'acétate de 2 phényléthyle / 2 phényléthanol, **SafCeno™ HD A54** confère aux vins **des notes fruitées intenses évoquant la banane et la fraise**.

Sa capacité à **maintenir une acidité totale élevée** mais également à apporter **rondeur et sucrosité** est intéressante pour garder un **équilibre très gourmand**.

- **Pour les bases d'assemblage**

La production équilibrée d'esters éthyliques et très importante d'acétate d'isoamyle par cette souche, agissant comme exhausteur de goût, **renforce systématiquement l'intensité aromatique** du vin, notamment sur les **notes fermentaires**. Ce qui en fait un excellent choix pour **valoriser les bases neutres ou pour apporter complexité aux bases aromatiques**. Cette propriété permet également de masquer les arômes verts liés à des raisins vendangés en sous-maturité.

Grâce à sa très faible production de SO₂, cette souche offre une opportunité certaine pour des vins à **faible teneur en SO₂**.

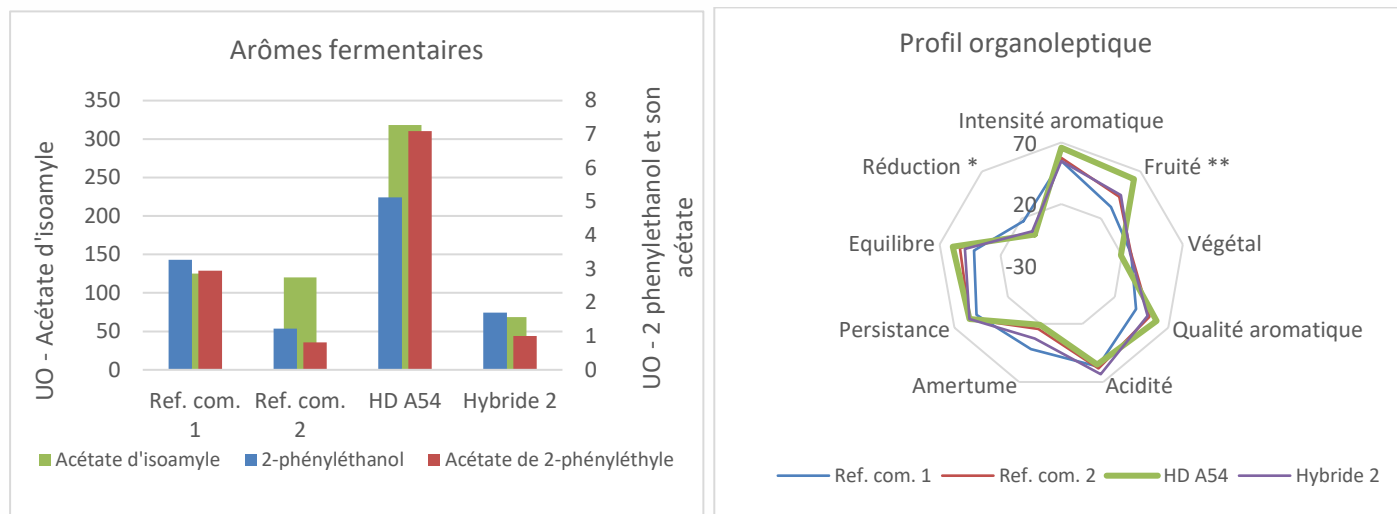
SafCeno™ HD A54 permettra au vinificateur d'apporter de la **valeur ajoutée à des vins jeunes ou issus de cépages pauvres en précurseurs aromatiques**.

The obvious choice for beverage fermentation    



ESSAI

Melon de Bourgogne, Val de Loire, 12,2% v/v, Ajustement du ratio Nass/Sucres à 1 par ajout de DAP et ajustement de la turbidité (60 NTU) avec 30g/hl de SpringCell lors du levurage, température de fermentation constante à 18°C. 12 dégustateurs professionnels. (* significatif à 5%, ** 1%) UO: Unités d'Odeur (Seuil Concentration/Perception)



UTILISATION



Le savoir-faire historique et l'amélioration continue des techniques de production de levure propres à Lesaffre ont permis d'obtenir des levures sèches de **qualité exceptionnelle capables de supporter des conditions d'utilisation très variées. Il est désormais possible d'utiliser ces levures sans réhydratation ou en réhydratation à froid sans affecter leur viabilité, cinétique et/ou profil analytique.** Les professionnels du vin choisiront les conditions d'utilisation les mieux adaptées à leurs besoins :

☞ En inoculation directe :

Réhydrater les levures dans au moins 10 fois leur poids en moût. Agiter lentement pour éviter la formation de grumeaux. Transférer immédiatement dans la cuve de fermentation lors d'un remontage aéré.

Il est également possible d'ensemencer le moût directement dans la cuve de fermentation en prenant soin d'homogénéiser la totalité du volume à l'aide d'un remontage aéré.

☞ Avec réhydratation préalable :

Réhydrater les levures dans au moins 10 fois leur poids en eau à température ambiante. Agiter lentement de façon à éviter la formation de grumeaux. Laisser reposer 20 minutes et transférer la suspension de levures dans la cuve de fermentation lors d'un remontage aéré.

DOSE D'EMPLOI

Vins blancs & rosés : 20-30 g/hl directement après débouillage

CONDITIONNEMENT

Carton de 20 sachets de 500g sous vide (Poids net total du carton : 10 kg)

GARANTIE

Le taux élevé de matière sèche de ce produit lui assure une conservation optimale dans son emballage d'origine à une température ne dépassant pas 20°C (pendant 3 ans), et 10°C pour une conservation prolongée (4 ans).

Fermentis® garantit la conformité du produit au Codex Œnologique International jusqu'à la DDM dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

Chacune des levures œnologiques Fermentis® est élaborée selon un schéma de production spécifique et bénéficie de tout le savoir-faire du groupe Lesaffre, leader mondial de la levure.

Cela vous garantit les meilleures performances en termes de pureté microbologique et d'activité fermentaire

Les informations contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de l'état de nos connaissances du produit à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis® Division of S.I.Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'usage de ce produit en particulier est conforme aux lois et réglementations en vigueur.